Mode d'emploi



FOR THE WAY IT'S MADE.® *

Avant d'utiliser votre armoire à vins pour la première fois

1. Cet appareil est destiné à un usage domestique et applications similaires, telles que :
   - coins cuisine de lieux de travail, commerces et bureaux ;
   - fermes, chambres d'hôtels et de motels et autres lieux de type résidentiel ;
   - chambres d'hôtes B & B.

Pour utiliser au mieux votre appareil, nous vous invitons à lire attentivement le mode d'emploi, dans lequel vous trouverez une description de la cave à vin ainsi que de nombreux conseils. Conservez ce livret pour toute consultation ultérieure.

1. Après avoir déballé l'appareil, vérifiez que la porte ferme parfaitement. Tout dommage éventuel devra être signalé au revendeur dans un délai de 24 heures après la livraison.
2. **Nous vous conseillons d'attendre au moins deux heures avant de mettre l'appareil en service, afin que le circuit réfrigérant soit parfaitement efficace.**
3. Assurez-vous que l'installation et le branchement électrique ont été réalisés par un technicien qualifié, conformément aux instructions du fabricant et aux normes locales en vigueur en matière de sécurité.

Conseils pour la protection de l'environnement

1. Emballage

Les matériaux d'emballage sont 100% recyclables et portent le symbole de recyclage ♳ . Pour la mise au rebut, respectez les normes en vigueur. Ne laissez pas les éléments d'emballage (sachets en plastique, morceaux de polystyrène, etc.) à la portée des enfants car ils représentent une source potentielle de danger.

2. Mise au rebut/recyclage

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques (DEEE ou WEEE).
En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.

Le symbole présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.
Lors de la mise au rebut, rendez l'appareil inutilisable en coupant le câble d'alimentation et en retirant les portes et les clayettes afin que les enfants ne puissent pas accéder facilement à l'intérieur de l'appareil.
Mettez l'appareil au rebut conformément aux normes locales pour l'élimination des déchets et portez-le aux points de récolte appropriés. Ne le laissez pas sans surveillance, même durant quelques jours, car il représente une source de danger pour les enfants. Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

Information:

Cet appareil n'utilise pas de CFC. Le circuit réfrigérant contient du R134a (HFC) ou du R600a (HC) (voir plaque signalétique à l'intérieur de l'appareil). Pour les appareils à Isobutane (R600a) : l'isobutane est un gaz naturel sans effet sur l'environnement, mais qui est inflammable. Il est donc indispensable de s'assurer que les tubes du circuit réfrigérant ne sont pas endommagés.

Déclaration de conformité CE

- Cet appareil a été conçu, fabriqué et commercialisé en conformité avec:
  - objectifs de sécurité de la Directive Basse Tension 2006/95/CE (qui remplace la directive 73/23/CEE et ses ultérieures modifications);
  - les qualités de protection requises par la Directive "CEM" 89/336/CEE modifiée par la Directive 2004/108/CEE.

La sécurité électrique de l'appareil est assurée uniquement lorsqu'il est correctement branché à une installation de mise à la terre efficace et conforme à la loi.



Précautions et conseils d'ordre général

- La **cave à vin** doit être utilisée uniquement pour stocker des bouteilles de vin ; n'y rangez aucun type d'aliment.
- Évitez d'obstruer les ouvertures de ventilation del'appareil.
- Pour éviter tout risque d'emprisonnement et d'étouffement, interdisez aux enfants de jouer ou de se cacher à l'intérieur de l'appareil.
- Avant d'effectuer les opérations d'entretien ou de nettoyage, retirez la fiche de la prise de courant ou coupez l'alimentation générale.
- Le câble doit être remplacé exclusivement par un technicien agréé.
- Faites attention de ne pas endommager le revêtement de sol (parquet, par exemple) lorsque vous déplacez l'appareil.
- N'utilisez pas de rallonges, d'adaptateurs simples ou multiples.
- Évitez d'endommager le circuit du fluide réfrigérant.
- N'utilisez pas ou n'introduisez pas d'appareils électriques dans les compartiments de l'appareil s'ils ne sont pas expressément autorisés par le fabricant.
- Installez l'appareil dans une pièce sèche et bien ventilée. L'appareil est réglé pour fonctionner dans la plage de température suivante, en fonction de la classe climatique indiquée sur la plaque signalétique : L'appareil risque de ne pas fonctionner correctement s'il reste pendant une longue période à une température supérieure ou inférieure à la plage prévue.

Classe climatique	T. amb. (°C)	T. amb. (°F)
SN	de 10 à 32	de 50 à 90
N	de 16 à 32	de 61 à 90
ST	de 16 à 38	de 61 à 100
T	de 16 à 43	de 61 à 110

- La manutention et l'installation de l'appareil nécessitent la présence d'au moins deux personnes.
- Au cours de l'installation, veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas endommagé par l'appareil.
- Installez et mettez l'appareil de niveau sur un sol assez solide pour supporter son poids, dans un endroit adapté à ses dimensions et à son utilisation.
- N'introduisez jamais dans l'appareil de sprays en bombe ou de récipients contenant du propergol ou des substances inflammables.
- N'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence, de liquides ou de gaz inflammables à proximité de l'appareil ou de tout autre appareil ménager. Les émanations peuvent provoquer un risque d'incendie ou d'explosion.
- Les personnes (y compris les enfants) qui, en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, de leur inexpérience ou de leur méconnaissance, ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité, doivent se servir de celui-ci uniquement sous la surveillance ou avec les instructions d'une personne responsable.

Remarque importante :
- Si vous stockez un nombre important de bouteilles de vin dans votre cave, il se peut que la température ne se stabilise qu'au bout de quelques jours.
- Remarque importante : La température de stockage ne doit jamais descendre au-dessous de +6 °C.
- Il est normal que des gouttes d'eau et du givre se forment sur les parois de la cave à vin. Il n'est pas nécessaire de gratter le givre ou d'essuyer les gouttes d'eau. La paroi du fond se dégivre automatiquement. L'eau de dégivrage est amenée automatiquement à travers un orifice d'évacuation, puis recueillie dans un récipient d'où elle s'évapore.

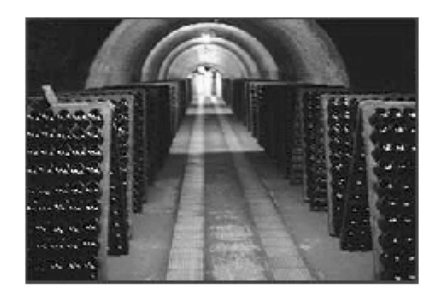
Rangement des bouteilles
- Rangez les bouteilles au milieu des grilles.
- Au moment de refermer la porte contrôlez que les bouteilles n'entrent pas en contact avec la vitre.
- Remarque importante : Conservez les boissons alcoolisées en bouteilles hermétiquement fermées et en position verticale.
- La circulation d'air entraîne la formation, à l'intérieur de l'appareil, de zones présentant des températures différentes : les zones les plus froides se situent près de la paroi arrière, tandis que les zones les moins froides se situent près de la porte vitrée.
- Conservez le vin sans l'emballage, après avoir sorti les bouteilles des caisses ou des cartons. La contenance maximale de bouteilles de 0,75 l - bordelaise - est de : 33 bouteilles.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant du non-respect des consignes mentionnées ci-dessus.

Introduction sur le vin



La conservation des vins
Comme on le sait, le vin peut être conservé dans le temps : s'ils sont maintenus dans un lieu approprié, les vins blancs peuvent être conservés pendant près de deux ans après la vendange. Les vins rouges légers peuvent être en revanche conservés jusqu'à deux ans, tandis que les vins rouges charpentés peuvent résister pendant dix ans et les vins de raisins secs peuvent atteindre jusqu'à vingt ans. Lorsque vous achetez une bouteille de vin, mettez-la immédiatement dans l'armoire à vins ou dans un autre lieu approprié. Au cours du processus qui va de la culture du raisin jusqu'à la maturation et au moment de la vendange et de la vinification, trois facteurs sont déterminants : la lumière, l'humidité de l'air et la température ambiante. Pour faire en sorte que le goût du vin atteigne sa maturation complète et pour maintenir un bon arôme du vin, sa conservation parfaite grâce à l'interaction de ces trois facteurs est nécessaire.



Lieu de conservation
Toutes les personnes ne disposent pas d'un lieu sous terrain à transformer en cave. La technologie a réussi ,il y a peu de temps, à fournir un équivalent valide à la cave classique. L'armoire à vins que vous avez achetée est un appareil spécialement étudié pour contenir et conserver les vins de façon correcte. En effet, cet appareil ne conserve ni fruits, ni légumes, ni canettes, mais uniquement vos bouteilles de vin préférées. Ainsi, même si vous ne disposez pas d'un espace dans votre cave, avec cette armoire, il vous est possible de faire mûrir, de conserver correctement et de déguster tout type de vin.

Mode de conservation
La règle dont il faut absolument tenir compte pour conserver vos bouteilles préférées est de les coucher sur le côté ou de les tenir inclinées de façon à ce que le vin soit en contact avec le bouchon. De nombreuses personnes pensent que cela provoque le classique goût de « bouchon ». En réalité, le contact du vin avec le bouchon favorise l'élasticité du bouchon et garantit sa fonctionnalité.
Par ailleurs, un accès facile aux bouteilles pour leur utilisation est prévu pour éviter des secousses accidentelles qui peuvent remettre en suspension les sédiments de la même façon que des vibrations et altérer à plus ou moins long terme l'aspect esthétique du vin. Déplacez donc vos bouteilles le moins possible et laissez reposer le vin. Évitez également de mettre en contact les bouteilles avec la paroi de fond, car cela pourrait non seulement compromettre l'efficacité du dégivrage, mais pourrait aussi abîmer les étiquettes des bouteilles à cause des gouttes d'eau récoltées pendant le dégivrage. Les clayettes sur lesquelles sont posées les bouteilles doivent être en bois, matériau qui absorbe efficacement les éventuelles vibrations et maintient la bouteille éloignée des parois qui transmettent le froid. Il est également fondamental de maintenir les bouteilles de vin éloignées des substances ou des lieux caractérisés par de fortes odeurs, car celles-ci peuvent facilement se transmettre au vin.

La température
La température représente un facteur critique et important pour tout le cycle de vie du vin et détermine son développement correct lorsqu'il reste en bouteille pour s'affiner. Pour une conservation optimale, la température doit être maintenue de manière constante dans une plage de température comprise entre 8 et 12 °C. Il est fondamental d'éviter les sauts de température brusques et importants : Une température trop élevée dilate les liquides et provoque une accélération de la maturation du vin, tandis qu'une température excessivement basse (au-dessous de 4-5 °C) peut provoquer des précipitations de tartrates, défaut qui nuit à l'harmonie esthétique du vin. Dans le cas extrême où la température descent au-dessous de 0 °C, le vin peut provoquer l'explosion du bouchon en se congelant.

Le bouchon
Le bouchon représente une composante fondamentale de la bouteille : sa qualité, choisie par le producteur du vin, est très importante pour une maturation correcte du vin. L'état parfait du bouchon, même sur la bouteille que nous achetons, dépend exclusivement des normes d'utilisation et de stockage utilisées par le producteur ou l'embouteilleur.

Introduction sur le vin

KitchenAid déploie tout son savoir-faire pour réunir les 6 critères essentiels à un vieillissement optimal des vins :

La température :
Les deux ennemis du vin sont les températures extrêmes et les fluctuations brutales de températures. Une température constante comprise entre 10° et 14°C (50 et 57°F) est considérée comme idéale pour le plein épanouissement du vin.

L'hygrométrie :
C'est un facteur essentiel, permettant aux bouchons de conserver leurs caractéristiques d'étanchéité. Le taux d'hygrométrie doit être supérieur à 50% (idéalement situé entre 60 et 75 %).

L'obscurité :
La lumière et en particulier sa composante ultraviolette dégrade très rapidement le vin par oxydation irréversible des tanins. Ainsi, il est fortement conseillé de stocker le vin dans l'obscurité ou à l'abri des U.V..

L'absence de vibration :
Les vibrations perturbent le lent processus d'évolution biochimique du vin et sont souvent fatales aux meilleurs crus.

Le rangement :
Déplacer trop souvent les bouteilles est nuisible à la bonne conservation des vins. Disposer de rangements adaptés limitant les manipulations est indispensable.

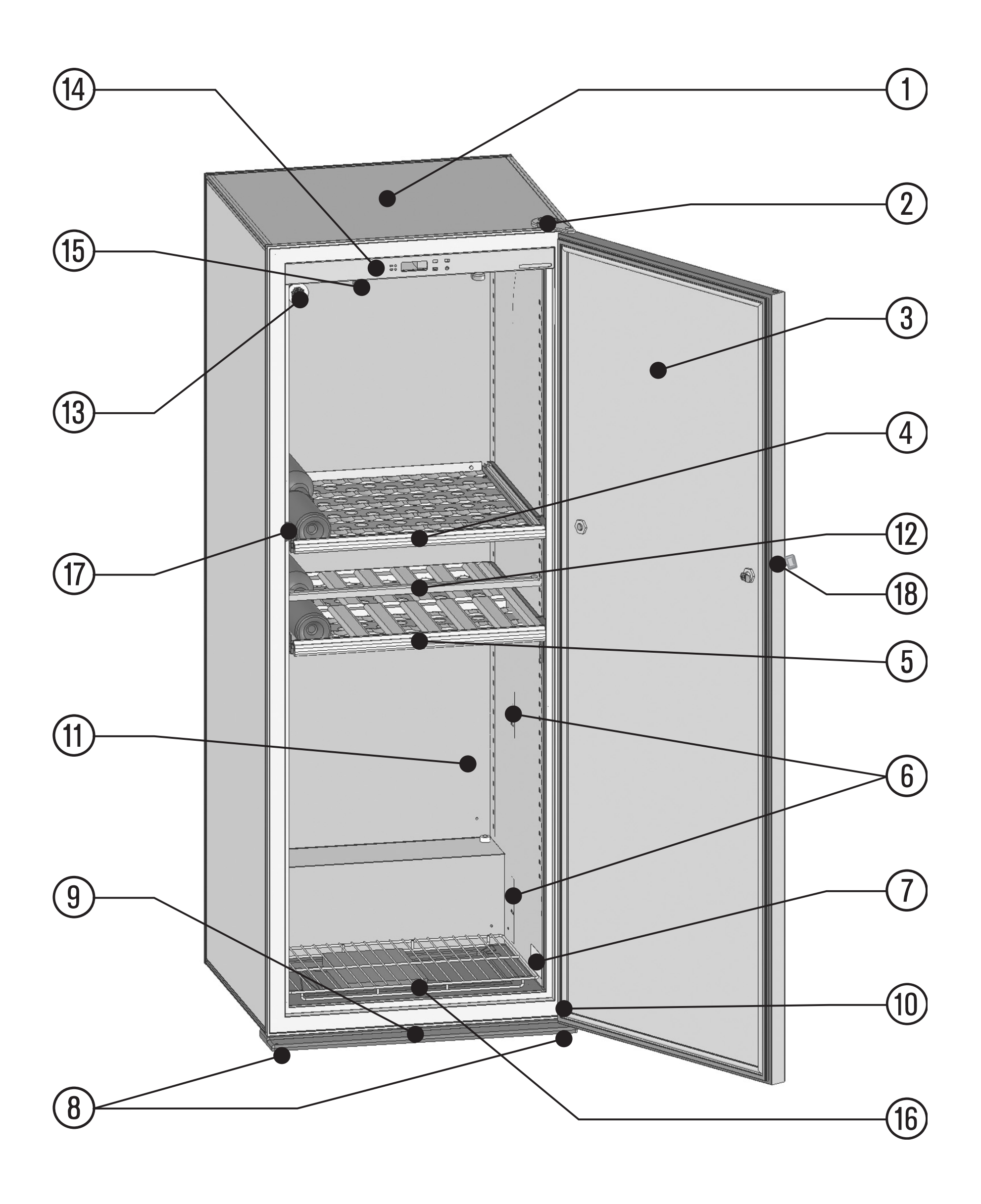
L'aération naturelle :
Un apport constant d'air extérieur filtré s'avère indispensable pour prévenir l'apparition de mauvaises odeurs et éviter le développement de moisissures.

Tableau des températures optimales pour servir le vin

Dans le tableau, vous trouverez les températures indicatives auxquelles doit être servi le vin à table.
Si le vin doit être servi à une température supérieure à celle réglée à l'intérieur de l'armoire, il est conseillé de le laisser à température ambiante pendant le temps nécessaire.

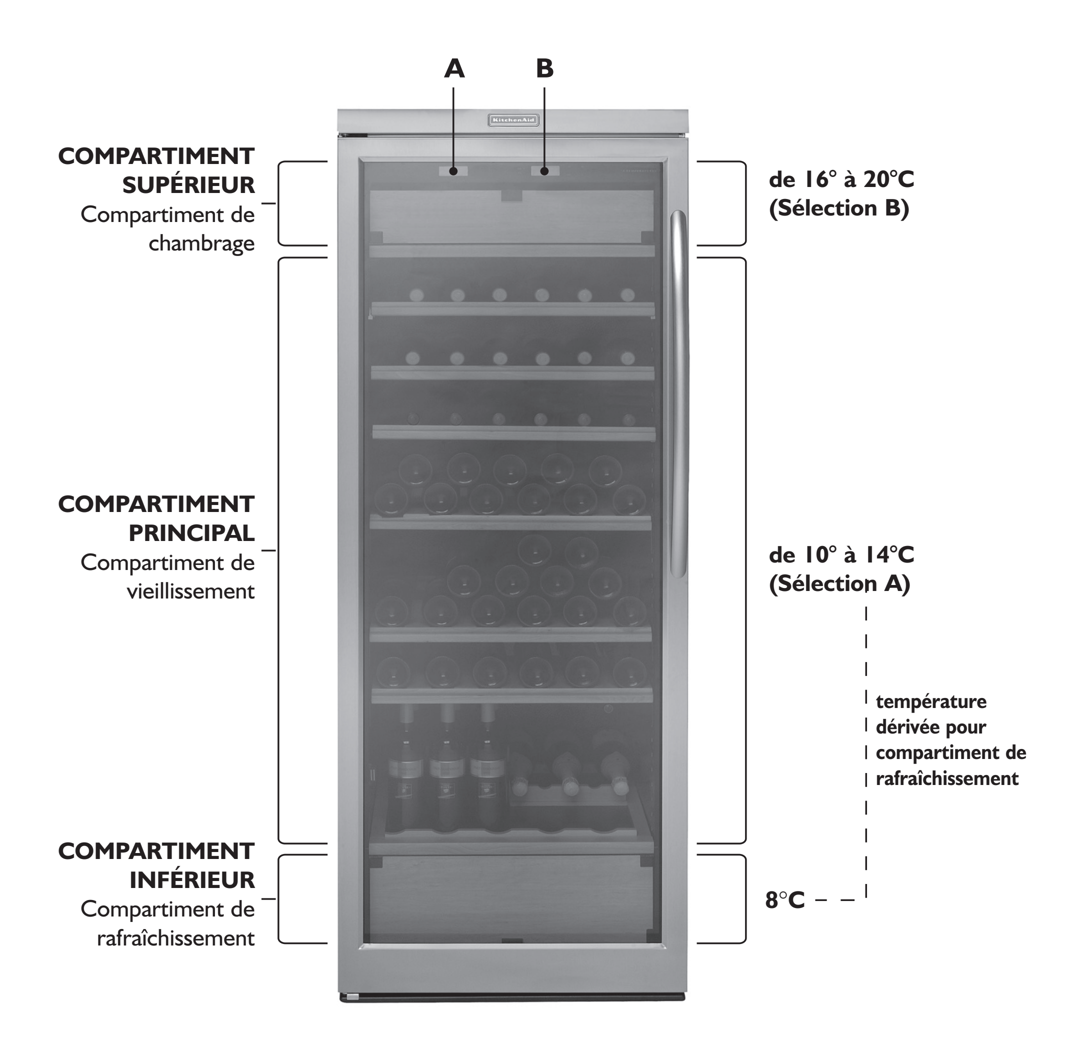
TEMPÉRATURES USUELLES DE SERVICE DES VINS			
Vins français		Brunello	17° C
Alsace	10°C / 50°F	Vins blancs du Trentin	11° C
Beaujolais	13°C	Vins blancs de Franciacorta	11° C
Bordeaux Blanc Liquoreux	6°C	Vins blancs secs	8° C
Bordeaux Blanc Sec	8°C	Vins du Frioul	11° C
Bordeaux Rouge	17°C	Vins rouges légers, peu tanniques	14° C
Bourgogne Blanc	11°C	Vins rouges moyennement charpentés, assez tanniques	16° C
Bourgogne Rouge	18°C		
Champagne	6°C	**Vins australiens**	
Jura	10°C	Cabernet franc	16°C
Languedoc-Roussillon	13°C	Cabernet sauvignon	17°C
Provence Rosé	12°C	Chardonnay	10°C
Savoie	9°C	Merlot	17°C
Vins de Loire Blanc Sec	10°C	Muscat à petit grain	6°C
Vins de Loire Liquoreux	7°C	Pinot noir	15°C
Vins de Loire Rouge	14°C	Sauvignon blanc	8°C
Vins du Rhône	15°C	Semillon	8°C
Vins du Sud Ouest Liquoreux	7°C	Shiraz	18°C
Vins du Sud Ouest Rouge	15°C	Verdhelo	7°C
Vins italiens		**Autres vins**	
Barolo	17°C	Californie	16°C
Barbaresco	17°C	Chili	15°C
Chianti Classico	16° C	Espagne	17°C
Passito di Pantelleria	6° C		
Mousseux secs et doux	6° C		
Verdicchio	8° C		

Description de votre armoire à vins (températures conseillées)



1. Coffre d'armoire avec plateau supérieur
2. Charnière
3. Vitre de la porte (équipée d'une poignée)
4. Clayette coulissante
5. Clayette de stockage
6. Emplacement des sondes des armoires
7. Plaque signalétique
8. 2 pieds réglables pour mise à niveau
9. Plinthe
10. Axe de porte
11. Trou d'aération libre (ne pas obstruer)
12. Raidisseur de coffre (ne pas enlever)
13. Trou d'aération + Filtre à charbon actif
14. Pupitre de contrôle et de réglage
15. Eclairage (2 leds)
16. Grille
17. Patte de fermeture
18. Clé

Description de votre armoire à vins (températures conseillées)



Température conseillées

L'armoire à vins KitchenAid à 3 zones de température est dotées de 3 compartiments.

- **COMPARTIMENT SUPÉRIEUR:** Compartiment de chambrage (de 16° à 20°C) pour vins rouges
- **COMPARTIMENT PRINCIPAL :** Compartiment de vieillissement (de 10° à 14°C)
- **COMPARTIMENT INFÉRIEUR:** Compartiment de rafraîchissement (de 6° à 10°C) pour vins blancs et mousseux

Consignes de sécurité importantes

Avertissement
Lorsque vous utilisez votre armoire à vins, observez toujours certaines précautions de base, notamment :
N'utilisez l'armoire à vins que pour l'usage prévu, comme décrit dans le présent guide.
Ne débranchez jamais l'armoire à vins en tirant sur le cordon d'alimentation. Saisissez fermement la fiche du cordon et tirez droit pour la retirer de la prise murale.
N'utilisez pas un cordon fendu ou présentant des signes d'usure sur la longueur. Remplacez immédiatement tout cordon endommagé.
Ne laissez pas les enfants grimper, s'asseoir, se tenir debout, ni se suspendre aux clayettes de l'armoire à vins. Ils pourraient endommager l'armoire à vins et se blesser gravement.
Prendre soin de toujours mettre les clefs hors de portée des enfants, pour éviter qu'ils ne s'enferment.

NB : afin d'assurer une sécurité optimale, l'armoire est équipée d'une serrure à 2 mouvements. Pour ouvrir ou fermer la porte, vous devez pousser puis tourner la clef en la maintenant appuyée.

DANGER : Risque de pièges pour les enfants. Avant de recycler votre ancienne armoire à vins :
- Enlevez la porte.
- Laissez les clayettes en place de sorte que les enfants ne puissent pas facilement entrer à l'intérieur de l'appareil.

 Ne jamais endommager le circuit frigorifique de votre appareil.

Alimentation électrique

Pour votre sécurité personnelle, l'armoire à vins doit être correctement mise à la terre.
Le cordon d'alimentation de l'armoire à vins est muni d'une fiche à brancher dans une prise standard mise à la terre pour prévenir tout risque de choc électrique.
Faites vérifier la prise secteur par un électricien qualifié qui vous assurera qu'elle est bien mise à la terre et qui effectuera, si nécessaire, les travaux de mise en conformité.
Rendez-vous chez votre revendeur KitchenAid habituel pour changer le cordon d'alimentation s'il est endommagé. Il doit être remplacé par une pièce KitchenAid garantie d'origine constructeur.

IMPORTANT : toute intervention doit être effectuée par un électricien qualifié.

⚠ En cas de déménagement dans un pays étranger, vérifiez tout d'abord si les caractéristiques de l'armoire, correspondent au pays (tension, fréquence).

Installation de votre armoire à vins

Généralités

- Lors de la livraison de votre appareil, assurez-vous, après déballage, que votre armoire ne présente aucun défaut d'aspect extérieur (choc, déformation, ...).
- Ouvrez la porte et vérifiez l'intégrité de l'intérieur de votre appareil (parois, clayettes, charnières, bandeau de contrôle, ...).
- En cas de problème, contactez votre revendeur.
- Transportez alors votre armoire vers l'emplacement que vous lui avez choisi. Cet emplacement devra être ouvert sur l'extérieur pour assurer une circulation d'air (pas de placard fermé, ...),
- Etre éloigné d'une source de chaleur,
- Ne pas être trop humide (lingerie, buanderie, salle de bains, ...),
- Avoir un sol stable,
- Ne placez pas votre armoire dans une zone susceptible d'être inondée.
- Evitez les projections d'eau sur toute la partie basse de l'appareil.
- Posez sur le support du compresseur, le bac de récupération d'eau (que vous trouverez dans la boîte "accessoires" de votre armoire), en le plaçant sous le petit tuyau sortant du coffre, la partie la plus profonde du bac se trouvant sous ce tuyau (voir **Fig. 1**).
- Prenez le cordon (que vous trouverez dans la boîte "accessoires" de votre armoire), branchez-le à l'arrière gauche en bas de l'armoire, sur le connecteur prévu à cet effet (voir **Fig. 2**).
- Dégagez le cordon secteur pour qu'il soit accessible et positionnez votre appareil en réservant un espace de 8 à 10 cm entre le mur et la paroi arrière de votre armoire.
- Dégagez le câble d'alimentation électrique afin qu'il n'entre en contact avec aucun composant de l'appareil.

IMPORTANT - Attendre 48 h avant tout branchement afin de laisser reposer les fluides du circuit interne.

- Inclinez légèrement l'armoire vers l'arrière afin de procéder au réglage des pieds avant (réglage par vissage ou dévissage), de manière à mettre votre armoire à niveau (utilisation d'un niveau à bulle recommandée).
- Enlevez les éléments de protection disposés à l'intérieur de votre armoire. (Ne pas retirer le raidisseur de coffre).
- Positionnez le filtre à charbon, que vous trouverez dans la boîte "accessoires", en le rentrant par l'intérieur de votre armoire, dans le trou d'aération situé en haut à gauche (voir **Fig. 3**).
- ATTENTION : tout remplacement des LED sur le pupitre de contrôle doit être fait uniquement par un électricien qualifié.
- Ne brancher pas plusieurs armoires sur une multiprise.

NB : Lors de tout déplacement de votre armoire, ne pas l'incliner à plus de 45°, et toujours sur la face latérale du côté du cordon électrique.

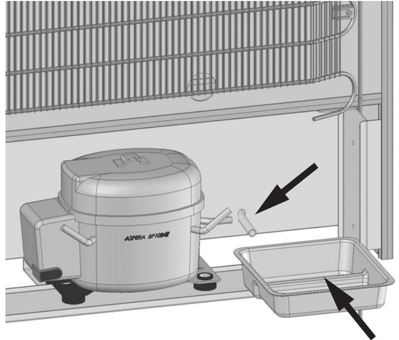


Fig. 1

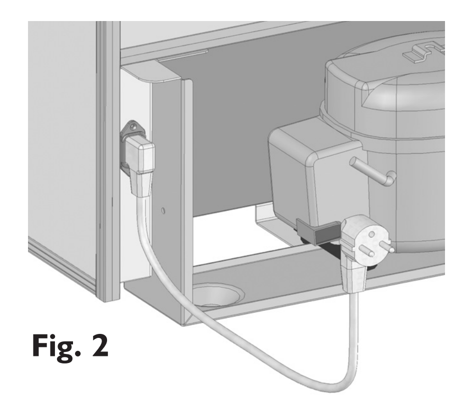


Fig. 2

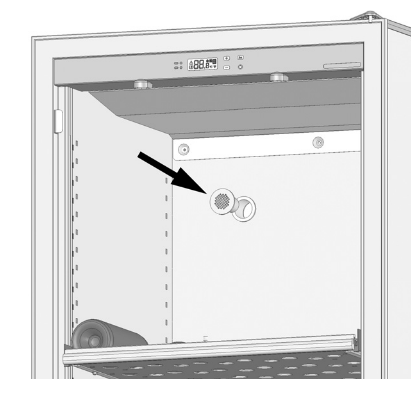


Fig. 3

Aménagement - rangement

Votre armoire KitchenAid a été étudiée pour être évolutive. Elle permet de s'adapter à vos besoins et d'évoluer en matière de rangement :

Différents types de rangement



Clayette de stockage
Capacité : 77 bouteilles
Poids maxi : 100 kg



Clayette coulissante universelle
Capacité : 12 bouteilles
(13 bouteilles en Bordeaux)

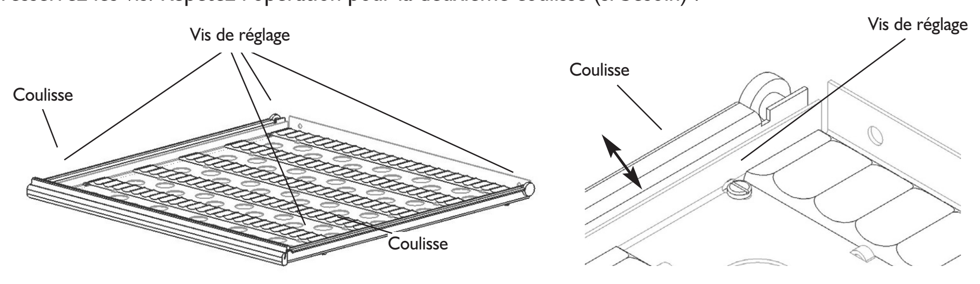
Conseils d'aménagement de votre armoire à vins
Votre armoire à vins KitchenAid a été étudiée pour recevoir en toute sécurité un nombre maximal de bouteilles. Nous vous conseillons de respecter les quelques conseils qui suivent afin d'optimiser son chargement.

- Veillez à répartir vos bouteilles de la façon la plus homogène possible sur les différentes clayettes que comporte votre armoire, afin de répartir le poids en plusieurs endroits. Veillez également à ce que vos bouteilles ne touchent pas la paroi du fond de l'armoire.
- Veillez également à répartir vos bouteilles de façon homogène sur toute la hauteur de l'armoire à vins (proscrire les chargements du type toutes les bouteilles en haut, ou toutes les bouteilles en bas).
- Bien respecter les consignes de chargement selon le type de rangement dont est équipée votre armoire, et ne jamais empiler de bouteilles sur une clayette coulissante.
- Si vous disposez de clayettes coulissantes, positionnez-les de préférence en partie supérieure de votre armoire pour en faciliter l'accès quotidien.

- **De même, disposez une ou deux bouteilles de chacun de vos différents vins sur les clayettes coulissantes et gardez votre réserve sur les clayettes de stockage. Vous n'aurez plus qu'à compléter en cas de consommation.**
- **Lors de l'utilisation de votre armoire à vins, ne tirez jamais plus d'une clayette coulissante à la fois.**

ATTENTION : Ne jamais modifier la position de votre armoire ou des raidisseurs équipant votre armoire (voir la description) sans consulter auparavant votre revendeur, et ne jamais manœuvrer cette pièce alors que votre armoire est chargée.

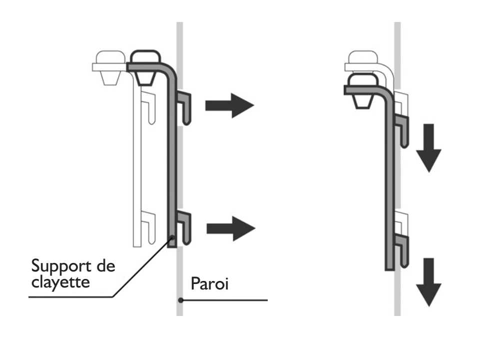
Ajout de clayettes coulissantes
Lors de l'achat de votre armoire, les clayettes coulissantes sont réglées pour s'ajuster parfaitement aux dimensions intérieures de votre appareil. En cas d'achat d'une nouvelle clayette coulissante prenez contact avec le service clientèle KitchenAid. Au besoin, vous pouvez être amené à effectuer ce réglage. Pour cela, desserrez les vis de la première coulisse droite ou gauche (2 vis) puis positionnez la coulisse à la largeur désirée et resserrez les vis. Répétez l'opération pour la deuxième coulisse (si besoin) :



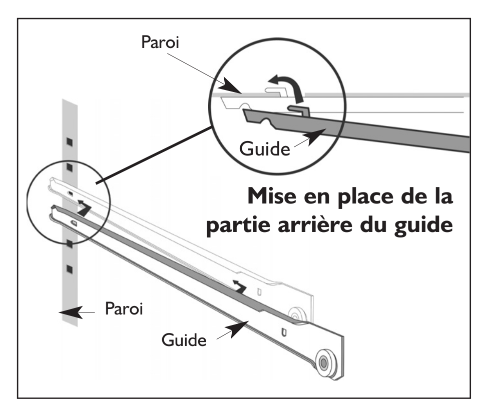
Aménagement - rangement

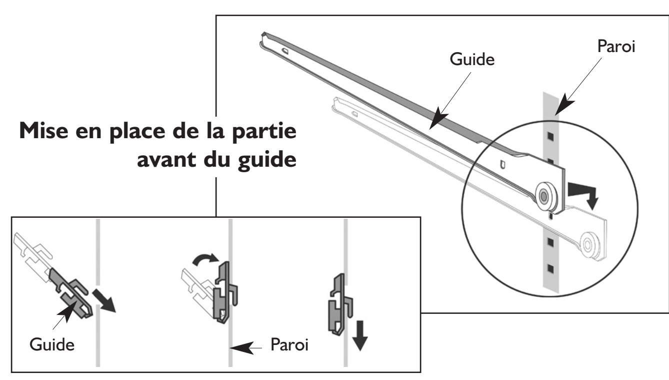
Modification de l'aménagement de l'armoire

Pour changer une clayette de stockage d'emplacement, procédez tout d'abord au déchargement complet de celle-ci, puis déplacez les supports de clayettes en prenant soin de les refixer comme ci-contre :

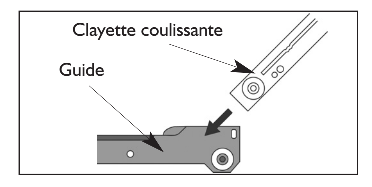


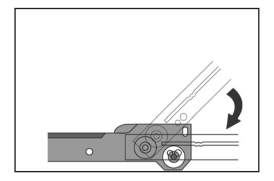
Pour changer une clayette coulissante d'emplacement, procédez tout d'abord au déchargement complet de celle-ci. Enlevez ensuite le plateau coulissant en le faisant glisser vers vous tout en soulevant la partie avant. Enlevez les guides coulissants des parois en repérant le guide de droite et le guide de gauche, puis procédez à leur réinstallation comme ci-dessous :

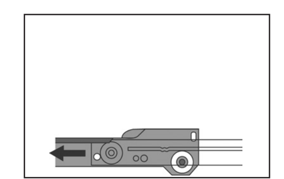




Procédez ensuite à la remise en place du tiroir coulissant comme ci-contre :







Mise en service de votre armoire à vins

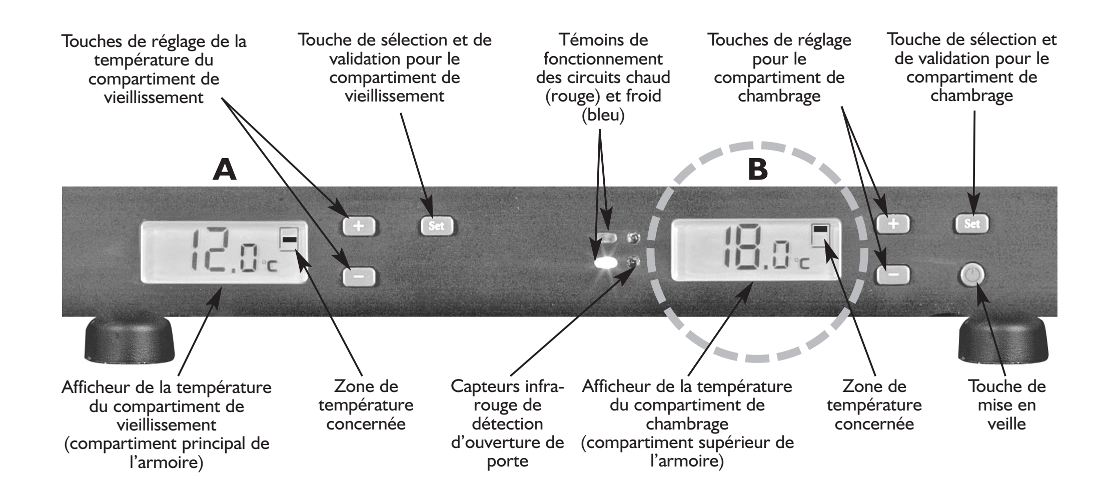
Branchement

Après avoir attendu 48 heures, raccordez votre armoire sur le secteur.

Réglage des températures

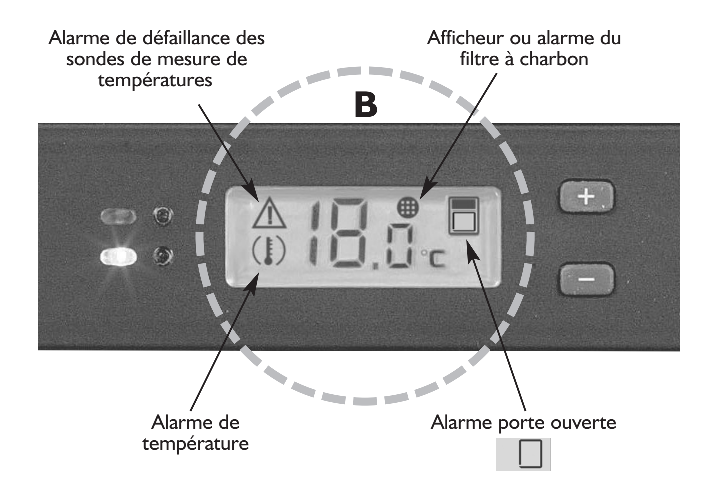
Modèles 3 températures

Le réglage des températures de votre armoire à vins s'effectue entièrement depuis le tableau de contrôle qui se présente de la façon suivante :



- Afficheurs de températures : affichent les températures effectives à l'intérieur de votre armoire à vins.
- Touches de réglage : permettent de sélectionner les températures désirées à l'intérieur de l'armoire.
- Témoins de fonctionnement : permettent de visualiser le fonctionnement des circuits chaud (rouge) ou froid (bleu).

Indicateur d'alarme (disponible seulement pour l'afficheur B)



Mise en service de votre armoire à vins

Mise en fonction

Appuyez et relâchez la touche . Un message d'initialisation du coffret s'affiche en clignotant et au bout de 5 secondes la température est visualisée.
Au moment de la mise en fonction, si la température de consigne est inférieure à la température ambiante, le témoin bleu du fonctionnement du circuit froid s'allume.

Si la température de consigne est supérieure à la température ambiante, le témoin rouge du fonctionnement du circuit chaud s'allume.

Pour mettre en veille votre armoire, appuyez pendant 5 secondes sur la touche  .

Pour régler votre armoire 3 températures :

Plage de réglage conseillée pour la température du COMPARTIMENT PRINCIPAL (Compartiment de vieillissement) : 10 à 14°C.
Plage de réglage conseillée pour la température du COMPARTIMENT SUPÉRIEUR (Compartiment de chambrage) : 16 à 20°C.

Pour le compartiment de vieillissement, la consigne par défaut est de 12°C (température idéale de vieillissement).
En revanche, cette consigne peut être réglée entre 9 et 15°C.

Au delà de ces deux limites, les touches  et deviennent inopérantes.

Pour le compartiment de chambrage, la consigne par défaut est de 18°C (température idéale de chambrage) En revanche, cette consigne peut être réglée entre 15 et 22°C.

Au delà de ces deux limites, les touches  et deviennent inopérantes.

Les modèles 3 températures sont des armoires dont la température du compartiment de rafraîchissement est induite par la température demandée dans le compartiment de vieillissement.
C'est pourquoi, si l'on désire obtenir une température inférieure à 8°C dans ce compartiment de rafraîchissement, il faudra régler une température inférieure à 12°C (10°C environ) dans la zone de vieillissement

ATTENTION : pour fonctionner correctement votre armoire doit être placée dans une pièce dont la température est comprise entre 12 et 25°C.

Lors de modifications significatives des températures de consigne, plusieurs heures peuvent être nécessaires à votre armoire à vins pour se stabiliser et afficher les températures souhaitées.

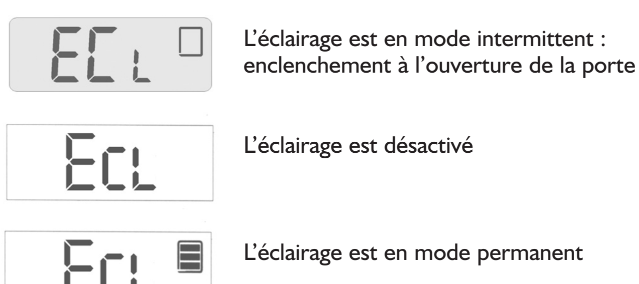
Réglage du mode d'éclairage

Votre armoire à vins est pourvue d'un éclairage d'ambiance permettant également une meilleure lisibilité des étiquettes de vos bouteilles.
Contrairement aux éclairages classiques, l'éclairage KitchenAid n'émet pas d'ultraviolet et génère une quantité négligeable de chaleur.
Vos vins sont ainsi conservés en toute sécurité.
Consommation électrique additionnelle inférieure à 7 Watts/heure en utilisation permanente.
Précautions d'utilisation :

- Rayonnement intense, ne regardez jamais directement dans l'axe du faisceau.
- Vous avez 3 possibilités de réglage pour l'éclairage :
  - éclairage désactivé,
  - éclairage à l'ouverture de la porte (il est éteint quand la porte de l'armoire est fermée),
  - éclairage permanent (pour un éclairage d'ambiance avec une armoire équipée d'une porte vitrée par exemple).

Mise en service de votre armoire à vins

- Appuyez pendant 2 secondes sur la touche – *, le mode éclairage s'affiche alors.
- Appuyez sur la touche + *, pour choisir votre mode d'éclairage (trois possibilités) :



L'éclairage est en mode intermittent :
enclenchement à l'ouverture de la porte

L'éclairage est désactivé

L'éclairage est en mode permanent

Remarque : Quand « Ecl » s'affiche, vous avez 15 secondes pour choisir et valider le mode d'éclairage souhaité sinon l'affichage revient automatiquement à la température de l'armoire.

Réglage de la luminosité de l'afficheur

Vous pouvez augmenter ou diminuer la luminosité de l'afficheur de votre armoire :
Après avoir validé le mode d'éclairage « bL n» s'affiche :

- Appuyez sur les touches + ou – * pour augmenter ou diminuer la luminosité de l'afficheur.
- Suivant le « bL », un chiffre s'affiche, compris entre 0 et 3 (0 = pas de luminosité et 3 = luminosité la plus forte).
- Appuyez sur la touche Set * pour valider votre choix et passer à l'étape suivante (affichage du compteur journalier du filtre à charbon).

Remarque : Quand « bLn » s'affiche, vous avez 15 secondes pour choisir et valider le réglage de luminosité souhaité sinon l'affichage revient automatiquement à la température de l'armoire.

Affichage du compteur du filtre à charbon

Votre armoire à vins est pourvue d'un compteur qui affiche le décompte du nombre de jours d'utilisation du filtre à charbon (à changer tous les ans, voir les chapitres alarmes et entretien courant).
Après avoir réglé la luminosité de l'afficheur, le compteur s'affiche, comme dans cet exemple :
L'afficheur indique ici qu'il reste 28 jours avant de changer le filtre.

- Au bout de 15 secondes, l'affichage revient automatiquement à la température de l'armoire ou appuyez sur la touche Set *.

*** Pour les modèles 3 températures, les touches 3 températures et multi-températures sont situées sur la droite du coffret.**

Alarmes

Votre armoire à vins est équipée de plusieurs alarmes.
Un signal vous avertit lorsque :
- la température de l'armoire est hors limite par rapport à la température de consigne
- la porte est restée ouverte ou est mal fermée
- le filtre à charbon est à changer.

Température
Si la température de votre armoire se situe à + ou – 4°C par rapport à la température de consigne pendant plus de 24 heures, une alarme visuelle et sonore se déclenche.

Le pictogramme s'affiche clignotant et un signal sonore vous avertit.

- L'alarme sonore s'arrête par un appui sur les touches + ou –*.
- Par contre, le pictogramme reste affiché tant que la température n'est pas revenue sous la limite des + ou – 4°C.

Le déclenchement de l'alarme peut s'activer dans les cas suivants :
- La porte est restée ouverte ou a été mal fermée :
  l'alarme porte ouverte (voir chapitre suivant) se déclenche alors, mais si vous ne fermez pas la porte, les températures de l'armoire vont être hors limite et l'alarme de température elle aussi se déclenche.

Refermez la porte et attendez quelques heures que la température dans l'armoire se stabilise, le pictogramme s'éteint alors.
- Le joint de porte est endommagé :
  l'étanchéité de la porte est moins bonne et les températures peuvent aussi devenir hors limite et donc l'alarme se déclenche.

Contactez le service KitchenAid.
- Vous avez chargé dans l'armoire un grand nombre de bouteilles :
  il faut plusieurs heures pour que l'armoire arrive à bonne température, donc l'alarme peut se déclencher.

Il est d'ailleurs possible que ce phénomène se produise à la mise en service de l'armoire. Cela ne résulte pas d'une anomalie de fonctionnement.
Attendez quelques jours, le temps que la température se stabilise dans l'armoire.
Si par contre au bout de quelques jours, l'alarme est toujours en fonctionnement, contactez le service KitchenAid.
En dehors de ces 3 cas, si l'alarme se déclenche, cela peut résulter d'une anomalie de fonctionnement (voir page suivante).
Contactez le service KitchenAid.

NB : Seules une exposition **prolongée** à des températures hors plage et des fluctuations de températures peuvent être nocives pour vos crus.

Porte ouverte
Si la porte de votre armoire reste ouverte pendant plus de 15 minutes, une alarme visuelle et sonore se déclenche.

Le pictogramme s'affiche en clignotant et un signal sonore vous avertit.

- L'alarme sonore s'arrête par un appui sur les touches + ou –*.
- Par contre, le pictogramme reste affiché tant que la porte n'est pas refermée.

Fermez la porte : le pictogramme s'éteint alors au bout d'une minute.

Filtre à charbon
Nous vous conseillons de changer le filtre à charbon de votre armoire tous les ans (voir chapitre suivant sur l'entretien courant).

Quand le filtre a atteint une durée de vie de 1 an, le pictogramme s'affiche en clignotant.

Une fois le filtre à charbon changé, allez dans le menu « affichage du compteur du filtre à charbon » et remettez le compteur à zéro en appuyant sur la touche .

Le pictogramme s'éteint alors.

Entretien courant

Votre armoire à vins KitchenAid est un appareil au fonctionnement simple et éprouvé. Les quelques opérations d'entretien qui suivent vous permettront d'en obtenir une grande longévité.

- Chaque année, veillez à remplacer le filtre à charbon actif logé dans le trou d'aération supérieur de votre armoire.
  Enlevez le filtre à charbon manuellement (voir **Fig. 4**).
  Le filtre à charbon est disponible auprès de votre revendeur KitchenAid.
  Il doit être remplacé par une pièce garantie d'origine constructeur.
  Une alarme visuelle vous avertit quand changer votre filtre à charbon (voir chapitre précédent).
- Dépoussiérez le condenseur (grille métallique située le long de la paroi arrière à l'extérieur de votre appareil) 2 fois par an.
- Lors du nettoyage de l'arrière de votre armoire et avant tout déplacement de celle-ci, assurez-vous que la prise de courant a bien été débranchée et l'armoire déchargée de ses bouteilles.
- Effectuez une fois l'an un nettoyage complet de l'intérieur de votre armoire après l'avoir débranchée et déchargée (utilisez de l'eau et du produit nettoyant non agressif, puis rincez soigneusement).

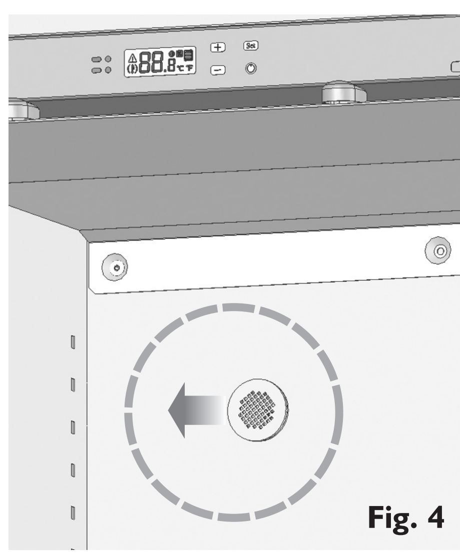


Fig. 4

Nettoyage et entretien

Avant d'effectuer toute opération d'entretien ou de nettoyage, débranchez la fiche de la prise de courant ou coupez l'alimentation électrique de l'appareil.
Le dégivrage de l'armoire à vins est entièrement automatique.

- La présence périodique de gouttelettes d'eau sur la paroi arrière de l'appareil indique la phase de dégivrage automatique. L'eau du dégivrage est conduite directement dans un trou d'évacuation, puis récoltée dans un récipient (**Fig. 1**) où elle s'évapore.

En cas de besoin...
1. Videz complètement l'armoire à vins.
2. Débranchez le produit.
3. Pour empêcher la formation de moisissure, de mauvaises odeurs et d'oxydations, la porte de l'appareil doit rester entrebâillée (3-4 cm environ).
4. Nettoyez l'appareil.

- Nettoyez périodiquement l'intérieur avec une éponge imbibée d'eau tiède et/ou de détergent neutre.
- Rincez et séchez avec un chiffon doux. N'utilisez pas d'abrasifs.
- Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux imbibé d'eau. N'utilisez pas de pâtes ou de paillettes abrasives, ni de détachants (par ex., acétone, trichloréthylène), ni de vinaigre.
- Effectuez le nettoyage de la vitre extérieure avec n'importe quel détergent spécifique et de la partie intérieure exclusivement avec un chiffon humide, en évitant d'utiliser des détergents afin de préserver la conservation correcte des vins.

Nettoyage des clayettes
Pour un nettoyage correct des clayettes en bois de chêne rouvre, utilisez un chiffon humide. Faites attention à ne pas abîmer le joint lorsque la clayette est retirée du produit. Pour cela, il est conseillé d'ouvrir entièrement la porte.

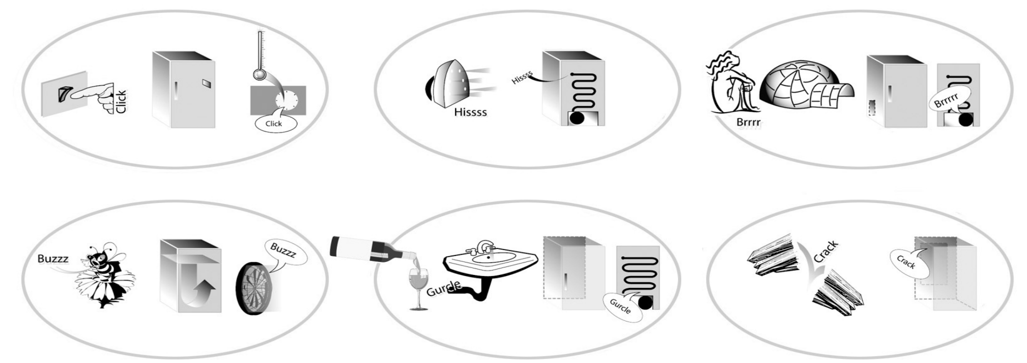
Diagnostic des pannes

Avant de contacter le service après-vente…
Les problèmes de fonctionnement sont souvent dus à des causes banales qui peuvent être identifiées et remédiées sans utiliser aucun outil.
Les bruits de l'appareil sont normaux, car les ventilateurs et les compresseurs dont il est doté pour le réglage du fonctionnement s'allument et s'éteignent automatiquement.

Certains bruits de fonctionnement peuvent être réduits :
- en mettant l'appareil à niveau et en l'installant sur une surface plane
- en séparant et en évitant le contact entre l'appareil et les meubles
- en contrôlant si les composants internes sont placés correctement
- en contrôlant que les bouteilles et les récipients ne soient pas en contact entre eux.

Quelques bruits de fonctionnement possibles :
- un sifflement à la mise en marche de l'appareil pour la première fois ou après une période d'inutilisation prolongée.
- un gargouillement lorsque le fluide réfrigérant entre dans les tubes.
- un bourdonnement lorsque la vanne de l'eau ou le ventilateur se mettent en fonction.
- un crépitement lorsque le compresseur démarre.
- un déclic soudain lorsque le compresseur s'allume et s'éteint.

Lorsque vous entendez ces bruits...



...votre produit est vivant !!!

1. Votre appareil ne fonctionne pas.
- Y a-t-il une coupure de courant ?
- La fiche est-elle bien enfoncée dans la prise de courant ?
- L'interrupteur bipolaire de secteur est-il enclenché ?
- Les protections de l'installation électrique de l'habitation fonctionnent-elles correctement ?
- Le câble d'alimentation est-il sectionné ?

2. La température à l'intérieur de l'armoire à vin n'est pas suffisamment froide.
- La porte est-elle fermée correctement ?
- Les bouteilles empêchent-elles la fermeture de la porte ?
- L'appareil est-il installé proche d'une source de chaleur ?
- La température sélectionnée est-elle correcte ?
- Les orifices d'aération sont-ils obstrués ?

3. La température à l'intérieur de l'armoire à vins est trop froide.
- La température sélectionnée est-elle correcte ?

4. L'appareil fait trop de bruit.
- L'appareil a-t-il été installé correctement ?
- Les tubes de la partie arrière se touchent-ils ou vibrent-ils ?

5. Il y a de l'eau sur le fond du produit.
- L'évacuation de l'eau de dégivrage est-elle obstruée ?

Anomalies de fonctionnement

En cas d'anomalies de fonctionnement de votre appareil, des alarmes vous avertissent du type de problème rencontré.

Température

Si la température de votre armoire se situe à + ou – 4°C par rapport à la température de consigne pendant plus de 24 heures, une alarme visuelle et sonore se déclenche.

Le pictogramme (🌡) s'affiche en clignotant et un signal sonore vous avertit.

- L'alarme sonore s'arrête par un appui sur les touches [+] ou [–].
- Par contre, le pictogramme reste affiché tant que la température n'est pas revenue sous la limite des + ou – 4°C.

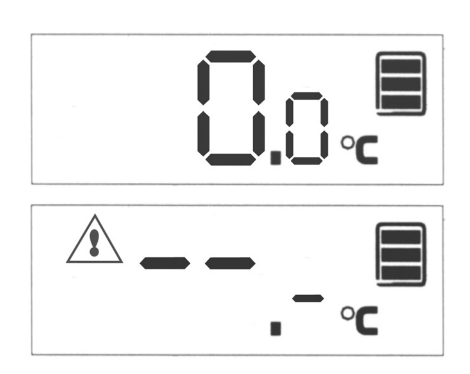
Vérifiez que (voir chapitre alarmes température) :
La porte de l'armoire est bien fermée et que le joint de la porte n'est pas endommagé.
Vous n'avez pas dans les heures qui précèdent chargé votre armoire d'un grand nombre de bouteilles.
Une fois tous ces points vérifiés, si l'alarme persiste au bout de quelques jours, il peut s'agir d'une anomalie de fonctionnement. Débranchez votre armoire et contactez alors votre revendeur.

NB : Seules une exposition **prolongée** à des températures hors plage et des fluctuations brutales de températures peuvent être nocives pour vos crus.

Attention : Toute intervention sur le groupe froid doit être effectuée par un frigoriste qualifié, qui devra réaliser avant remise en route un contrôle d'étanchéité du circuit.
De même, toute intervention sur le circuit électrique devra être effectuée par un électricien qualifié.

Sondes de températures

En cas de défaillance des sondes de mesures de températures, les 2 afficheurs ci-contre s'allument en alternance. Ils restent allumés tant que le problème n'est pas résolu.
Dans ce cas, contactez le Service KitchenAid.



NB : Votre appareil est équipé d'une sécurité vous protégeant d'une défaillance de la commande du circuit froid (voir chapitre ci-dessus), constituant un dispositif hors gel.

Eclairage

En cas de panne de l'éclairage, ne manipulez ni le coffret, ni les diodes. Contactez le Service KitchenAid.

NB : Dans tous les cas, si le fonctionnement de votre appareil vous paraît anormal, prenez contact avec votre service KitchenAid.

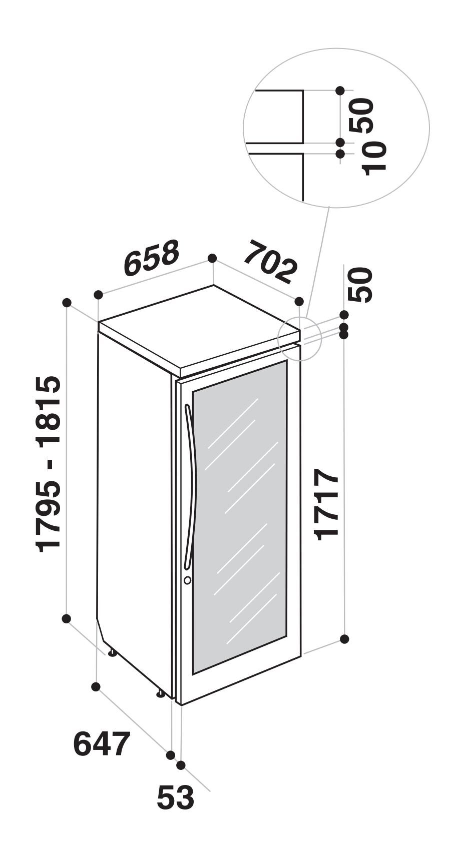
Service après-vente

Avant de contacter le service après-vente:
Redémarrez l'appareil pour vérifier si le problème a été éliminé. Si le résultat est négatif, débranchez à nouveau l'appareil et répétez l'opération une heure plus tard.
Si votre appareil continue à ne pas fonctionner correctement après avoir effectué les contrôles indiqués dans le guide de recherche des pannes et après avoir redémarré l'appareil, contactez le service après-vente pour expliquer clairement le problème et communiquez :

- le type et le numéro de série de l'appareil (indiqué sur la plaque signalétique).
- le type de panne
- le modèle
- le numéro de service (numéro qui se trouve sous le mot SERVICE, sur la plaque signalétique placée à l'intérieur de l'appareil)
- votre adresse complète
- votre numéro de téléphone.

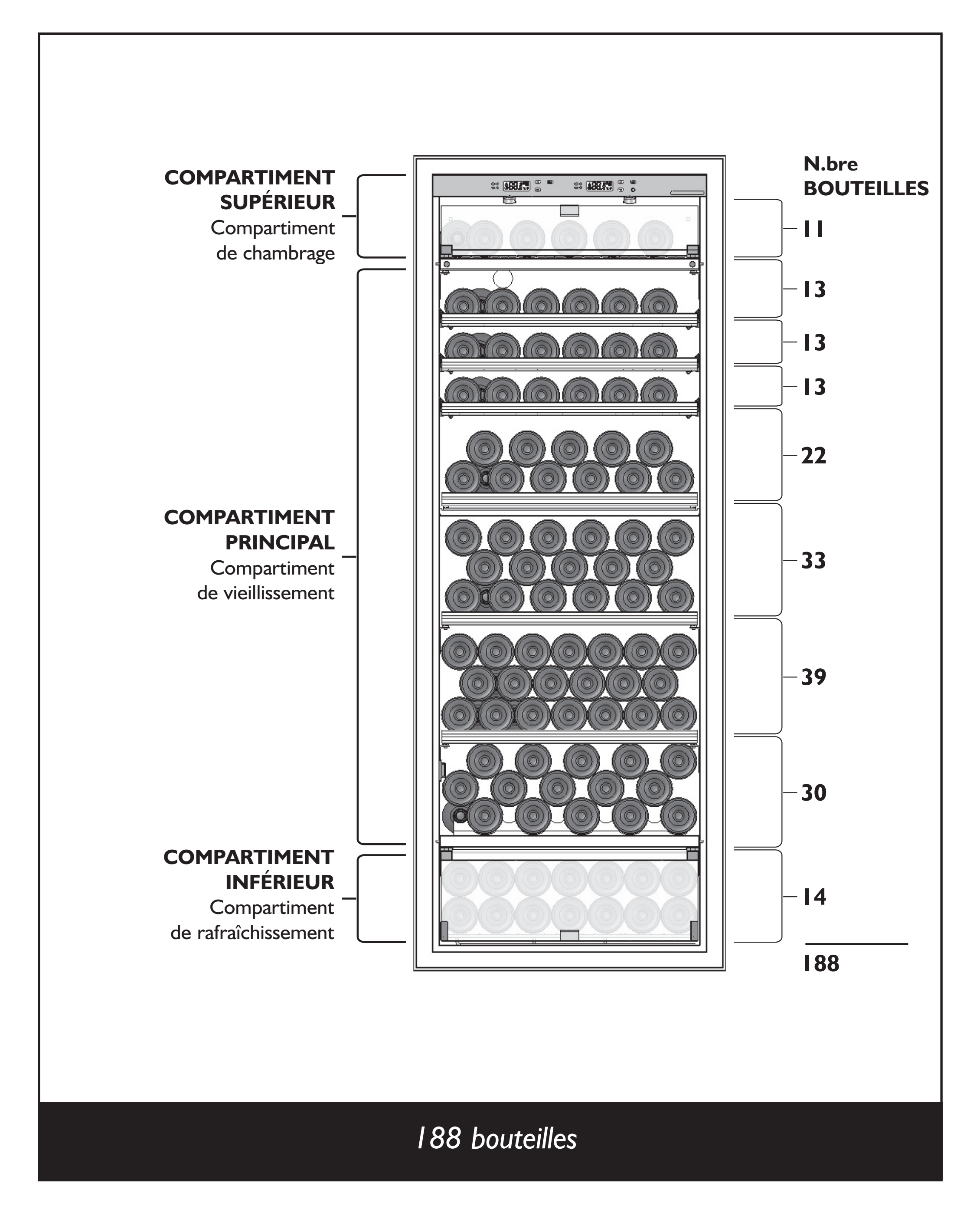


Schéma technique et spécifications



Mod.	Hauteur (mm)	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Poids net (kg)	N.bre clayettes		Capacité max en bouteilles
KRVC 1810 poignée courbe	1795 - 1815	658	702	120	3 Ajust.	3 Fixes	188
KRVC 1825 poignée droite	1795 - 1815	658	702	120	3 Ajust.	3 Fixes	188

Simulations de rangement



188 bouteilles

* Les capacités des armoires sont calculées en configurations usine, avec des bouteilles Bordeaux Tradition.

Printed in Italy
10/09